

ABSTRAK

Permen jeli merupakan jenis kudapan yang digemari oleh semua kalangan terutama anak-anak. Akan tetapi permen jeli mengandung zat gizi yang rendah dan hanya tinggi pada gula. Permen jeli yang terbuat dari buah dan sayur berpotensi menjadi kudapan yang lebih sehat. Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman yang kaya akan zat gizi makro dan mikro namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih sangat rendah di masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh penambahan bubuk daun kelor (*Moringa leaves powder*) pada formula permen jeli terhadap daya terima, nilai gizi (energi, protein, betakaroten, dan zat besi) dan nilai ekonomi.

Jenis penelitian pada tahap pengembangan formulasi merupakan penelitian eksperimental, sedangkan pada uji organoleptik merupakan penelitian eksperimental semu dengan rancangan acak lengkap 6 kali pengulangan pada 4 formula yaitu formula kontrol (F0) dan 3 formula modifikasi (F1, F2, dan F4). Uji organoleptik dilakukan pada 4 panelis terbatas dan 32 panelis tidak terlatih yang merupakan anak-anak SD. Teknik analisis menggunakan analisis deskriptif dan analisis statistik untuk mengetahui perbedaan daya terima menggunakan uji *Friedman* dan *Wilcoxon Sign Rank Test* dengan $\alpha=0,05$.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula F1 merupakan produk yang paling disukai oleh panelis berdasarkan uji organoleptik. Kandungan Nilai gizi permen jeli tersebut adalah 205,8 kkal, 7,6 g protein, 0,178 mg vitamin A, dan 0,258 mg zat besi. *Food cost* tertinggi per 100 gram permen jeli adalah pada formula F4 (Rp. 6.065). Hasil uji *Friedman* menunjukkan ada perbedaan daya terima pada karakteristik warna ($p=0,002$) dan rasa ($p=0,000$).

Formula F1 (penambahan 2 g bubuk daun kelor) mempunyai daya terima yang paling baik (warna, aroma, tekstur, dan rasa), nilai gizi (energi, protein, betakaroten, dan zat besi) yang cukup untuk anak usia sekolah dasar, nilai ekonomi yang layak, serta dapat menjangkau semua kalangan.

Kata kunci : permen jeli, daya terima, daun kelor, *Moringa Leaves Powder*

ABSTRACT

Jelly candy is one kind of snack enjoyed by all age especially children. However jelly candy is only high in sugar and low in nutrients. Jelly candy made of fruits and veggies is potentially to be healthier snack choices. *Moringa oleifera* is one kind of plant which is rich in both macro and micro nutrients. However this plant utilization as food ingredients is rare. This research aimed to analyze the effect of adding *Moringa oleifera leaves powder* content into jelly candy formula toward sensory evaluation, nutritional value (energy, protein, beta-caroten, and zinc) and food cost.

This research used true experimental method in developing formulation, while quasi experimental was used in sensory evaluation test. Completely randomized design resulted in 6 times repetition in 4 formulation which are 1 control formula and 3 modified formulas (F1, F2, F3). Organoleptic test was conducted to 4 limited panels, and 32 untrained panels which are elementary children. Analysis method was using analysis descriptive and analysis statistic to find out contrast in sensory evaluation using Friedman and Wilcoxon Sign Rank Test with $\alpha=0,05$.

The result showed that Formula F1 were mostly accepted by panels. Kelor Jelly candy contains Nutritional value of 205,8 kcal, 7,6 g protein, 0,178 mg vitamin A, and 0,258 mg zinc. The highest food cost per 100 gram candy was on formula F4. Analysis statistic result showed that there are differences acceptance in color and taste characteristic.

Formula F1 (2 gr of *Moringa leaves powder*) has the best acceptance in sensory evaluation (color, odor, texture, and taste), adequate nutritional value (energy, protein, beta-caroten, and zinc) for elementary children, and proper economic value for all society range.

Keywords: Jelly candy, sensory evaluation, *Moringa oleifera*, *Moringa Leaves Powder*.